

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>cake pépites chocolat à la coupe local cc</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>lait nature</p>	<p>potage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette ciboulette</p> <p>pizza royale*</p> <p><i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p> <p>goûters :</p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>petits pois CE2</p> <p>gouda BIO #</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>velouté légumes verts</p> <p>mezze penne végété à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de pomme</p>
<p>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</p>				
<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>menu végétarien</p> <p>BIO = produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>rôti de porc* et saucisse strasbourg *</p> <p><i>saucisses végétales</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>croissant</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit gaillardise saveur fraise</p> <p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres aux olives</p> <p>riz à l'oriental végété</p> <p>carré de l'est</p> <p>spécialité pomme abricot</p> <p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de lentilles aux épices</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce goulash</p> <p>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters :</p> <p>gaufrette parfum chocolat</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>lait nature</p>	<p>salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>haché au saumon sauce citron</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>fromage frais sucré</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezza penne au curry émincés de poulet issu de LR sauce créole haricots verts BIO (échalote et persil) yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais	MENU Irlande Saint Patrick salade verte vinaigrette à la menthe shepherd's pie végété bûche au lait de mélange <u>crème dessert saveur vanille</u>	velouté poireaux et pdt cubes de colin d'Alaska sauce crèmeuse beignets de légumes fromage frais sucré fruit frais	betteraves vinaigrette mimosa saucisses * sauce rougail chili sin carne riz et haricots rouges (séparés) fromage à tartiner banane BIO #	salade de pépinettes printanière falafels et sauce blanche froide ciboulette julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur) gouda BIO # éclair parfum chocolat
goûters : pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	goûters : brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe	goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	goûters : céréales lait nature spécialité pomme framboise	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
Légendes : VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande	VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = issu de Label Rouge	# = Aide UE à destination des écoles menu végétarien BIO = produit issu agriculture biologique	AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>terraine de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>bouchées de blé</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	lingot marbré local circuit court	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat produit laitier frais jus de pomme

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre